

ANTONINO'S
KITCHEN

Gastronomia

*Gateau di patate

*Parmigiana di melanzane

Scarola con olive e capperi*,
pinoli e olio evo

*Polpette al sugo

*Lasagna

- al ragù
- vegetariana

*Melanzane al funghetto

I fritti di Antonino

*Il cuoppo di Antonino



*Supplì

- casatiello
- salsiccia e friarielli
- nero di seppia, lime e pecorino

Pizza Montanara

Pizza frita con pomodoro,
mozzarella e basilico

Pizza frita con scarola e olive

BAKERY

Panini farciti

Cuzzetiello*

- polpette al sugo*
- scarola, olive e pinoli*

Cuzzetiello*

con melanzane*

Nuvola*

- vitello tonnato, capperi
e insalata
- coppa, rucola, pomodori secchi
e bufala

Nuvola*

mortadella, pistacchi e ricotta

Saltimbocca*

- mozzarella fiordilatte,
pomodoro e basilico fresco
- prosciutto crudo
e mozzarella fiordilatte
- prosciutto cotto, burrata e scarola*

Saltimbocca*

verdure grigliate*,
pomodorini confit e hummus*

Paninetto napoletano

- salumi e provola*
- salsiccia e friarielli*

Insalate

Caprese di bufala

pomodoro fresco e confit,
bocconcini di bufala e basilico

Caesar salad

iceberg, petto di pollo, mandorle
tostate, pane croccante*, scaglie
di Grana. Salsa senapata a parte

Nizzarda al tonno

iceberg, uovo, tonno sott'olio, patate
pane* croccante, olive, pomodori secchi.
Salsa tonnata a parte

Croissant salati

Croissant* salato con pancetta,
provola e carciofi

Toast

Toast*

prosciutto cotto, formaggio,
cetriolini e maionese senapata

DOLCI

Croissant pasticceria

Croissant*

- con crema di mandorle*
e mandorle a scaglie
- crema di limoni*,
scorza di limone candito

*Croissant vuoto

Croissant*

- crema pasticcera* e amarena
- confettura di albicocca
- con crema leggera
al mascarpone* e frutti rossi
- crema di nocciolaCroissant integrale
al miele* e semi misti

Croissant vegano*

- frutti rossi
- pistacchio

*Treccia al cioccolato

Treccia al cioccolato*,
crema pasticcera* e fragole

Frolla*

- crema pasticcera* e frutti rossi
- crema al cioccolato* e fragoleDolci della tradizione
partenopea

Coda di aragosta

panna montata e frutti rossi



Babà

crema pasticcera*
e frutti rossi

*Sfogliatella riccia

Coda di aragosta*

- crema di pistacchio*
- crema al cioccolato* e fragole

Babà

Babà

panna montata e frutti rossi

*Pastiera napoletana

Macedonia di frutti rossi

FIRMATO DA
Antonino

*Prodotti congelati/surgelati all'origine.



COFFEE BREAK
BEVERAGE

Caffetteria

Caffè di Antonino



Caffè espresso

Caffè espresso forte

Caffè corretto

Marocchino

Caffè decaffeinato

Caffè americano

Crema caffè

Orzo

Ginseng

Cappuccino

Cappuccino con latte vegetale

Latte Matcha

Cappuccino con latte proteico

Cappuccino d'orzo

Cappuccino Gingseng

Cappuccino Decaffeinato

Latte macchiato

Latte macchiato
con latte vegetaleLatte macchiato
con latte proteico

Cioccolata calda

Cioccolata calda con panna

Té DAMMAN o camomilla

Spremuta d'arancia fresca

Bevande

Acqua 75 cl

S. Pellegrino - Panna

FIJI water 50 cl

Levissima + potassio 50 cl

Acqua di Cocco BIO 50 cl

Bibite 45 cl

Coca Cola - CocaCola Zero
Fanta Orange - Sprite

Bibite Lurisia 27,5 cl

Aranciata - Aranciata Amara
- Aranciata Rossa - Limonata -
Gazzosa - Chinotto - Tonic Water

Fuze zero 40 cl

Pesca - Limone

Spremuta ORSERO

Aran/Frag - Frag/Mel/Ban - Mang/Pass
Aran/Car/Zen - Coc/Anan

Monster Energy Zero

RED BULL Energy Drink

BIRRA

- Peroni non filtrata 33 cl
- Peroni cruda 33 cl
- Peroni Capri 33 cl
- Nastro Azzurro 0.0% Analcolica 33 cl- Granriserva Peroni bianca 50 cl
- Gran Ris doppio malto Peroni 50 cl
- Gran Riserva Peroni rossa 50 cl

Spritz (aperitivo)

Limoncello

Amaro

Vini

BOLLICINE

Prosecco Superiore Docg
Valdobbiadene Brut - Santi
Bott / CaliceTrento Doc Brut Metodo Classico
- Conti D'ArcoFranciacorta Docg Blanc
de Blancs Brut - Monogram
Bott / Calice

VINI BIANCHI

Fiano Paestum Igt - Tempa di Zoè

Acante Fiano del Salento Igt
- Castello Monaci

Pinot Grigio Collio Doc - Formentini

Manfredi bianco Basilicata Igt
- Re ManfrediSurridiri Chardonnay Sicilia Doc BIO
- Tenuta Rapitalà

VINI ROSSI

Zero Aglianico Paestum Igt
- Tempa di ZoèDicciotto Aglianico Paestum Igt
- Tempa di Zoè
Bott / CaliceAglianico del Vulture Doc
"Taglio del Tralcio" - Re Manfredi
Bott / Calice"Tautor" Primitivo di Manduria Doc
- Castello Monaci"Le Poiane" Ripasso Valpolicella
Superiore Classico

VINI ROSATI

Rosato Aglianico Paestum Igt



ANTONINO'S
KITCHEN

Gastronomy

*Potatoes gateau

*Aubergine parmigiana

Escarole with olives, capers*
and pinenuts and evo oil

*Meatballs with tomato sauce

*Lasagna

- ragù
- vegetarian

*Mushroom style aubergine

Antonino's fries

*Il cuoppo di Antonino



*Suppli

- casatiello
- sausage and friarielli
- squid ink, lime
and pecorino cheese

Montanara Pizza

Fried pizza with tomato,
mozzarella and basilFried pizza with escarole
and olives

BAKERY

Sandwiches

Cuzzetiello*

- meatballs with tomato sauce*
- escarole, olives, capers
and pine nuts*

Cuzzetiello*

with aubergines*

Nuvola*

- veal with tuna sauce,
capers, salad
- coppa ham, rocket, dried tomato,
buffalo mozzarella

Nuvola*

mortadella, pistachio, ricotta cheese

Saltimbocca*

- mozzarella, tomato, fresh basil
- raw ham, mozzarella
- ham, burrata cheese and escarole*

Saltimbocca*

grilled vegetables*,
confit tomatoes, hummus*

Paninetto napoletano

- mixed cold cuts and provola cheese*
- sausage and friarielli*

Salads

Buffalo Caprese salad

tomato, tomato confit,
buffalo bites, basil

Caesar salad

salad, chicken breast, roasted
almonds, crunchy bread*, Grana
Padano flakes, mustard sauce apart

Tuna Nicoise salad

salad, egg, tuna, potatoes*, cruchy
bread*, olives, dried tomatoes,
tuna sauce apart

Salty Croissant

Croissant* with bacon,
provola cheese and artichokes

Toast

Toast*

smoked ham, cheese, pickles,
mustard mayonnaise

SWEETS

Croissant pastry

Croissant*

- with almonds cream*
and flaked almonds
- lemon cream*,
candied lemon zest

*Empty croissant

Croissant*

- custard cream*, black cherry
- apricot jam
- light mascarpone cream*,
red berries
- halzenut creamWholemeal croissant
with honey* and mixed seeds

Vegan croissant*

- red berries jam
- pistachio

*Chocolate braid

Chocolate braid*, custard
cream* and strawberries

Shortbread*

- custard cream*, red berries
- chocolate cream*, strawberriesSweets of the
neapolitan tradition

Coda di aragosta

whipped cream
and red berries

Babà

custard cream*, red berries



*Riccia puff pastry

Coda di aragosta*

- pistachio cream*
- chocolate cream* and strawberries

Babà

Babà

whipped cream, red berries

*Neapolitan pastiera

Red berries fruit salad

FIRMATO DA

Antonino



*Frozen product at source.

COFFEE BREAK
BEVERAGE

Coffee bar

Caffè di Antonino



Coffee

Coffee Forte

Coffee with liquor

Marocchino coffee

Decaf coffee

Americano coffee

Coffee Cream

Barley corn coffee

Ginseng coffee

Cappuccino

Cappuccino
with plant based milk

Matcha latte

Cappuccino with protein milk

Barley corn cappuccino

Ginseng cappuccino

Decaf cappuccino

Latte

Latte with plant based milk

Latte with protein milk

Hot chocolate

Hot chocolate
with whipped cream

DAMMAN tea or chamomile

Fresh orange juice

Beverage

Water 75 cl

S. Pellegrino - Panna

FIJI water 50 cl

Levissima + potassio 50 cl

Coconut water BIO 50 cl

Soft drink 45 cl

Coca Cola - CocaCola Zero
Fanta Orange - Sprite

Soft drink Lurisia 27,5 cl

Orangeade - bitter orangeade
- red orangeade - lemonade -
Gazzosa - Chinotto - Tonic Water

Fuze zero 40 cl

Peach - Lemon

ORSERO juice

Oran/Straw - Straw/App/Ban
- Man/Pass - Oran/Car/Ging - Coc/Pin

Monster Energy Zero

RED BULL Energy Drink

BEER

- Peroni non filtrata 33 cl
- Peroni cruda 33 cl
- Peroni Capri 33 cl
- Nastro Azzurro 0.0% Analcolica 33 cl- Granriserva Peroni bianca 50 cl
- Gran Ris doppio malto peroni 50 cl
- Gran Riserva Peroni rossa 50 cl

Spritz (aperitif)

Limoncello

Liquor

Wines

SPARKLING

Prosecco Superiore Docg
Valdobbiadene Brut - Santi
Bott / CaliceTrento Doc Brut Metodo Classico
- Conti D'ArcoFranciacorta Docg Blanc
de Blancs Brut - Monogram
Bott / Calice

WHITE WINES

Fiano Paestum Igt - Tempa di Zoè

Acante Fiano del Salento Igt
- Castello Monaci

Pinot Grigio Collio Doc - Formentini

Manfredi bianco Basilicata Igt
- Re ManfrediSurridiri Chardonnay Sicilia Doc BIO
- Tenuta Rapolà

RED WINES

Zero Aglianico Paestum Igt
- Tempa di ZoèDiciotto Aglianico Paestum Igt
- Tempa di Zoè
Bott / CaliceAglianico del Vulture Doc
"Taglio del Tralcio" - Re Manfredi
Bott / Calice"Tautor" Primitivo di Manduria Doc
- Castello Monaci"Le Poiane" Ripasso Valpolicella
Superiore Classico

ROSE WINES

Rosato Aglianico Paestum Igt

